Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI AL TR

Manual de Instruçöes

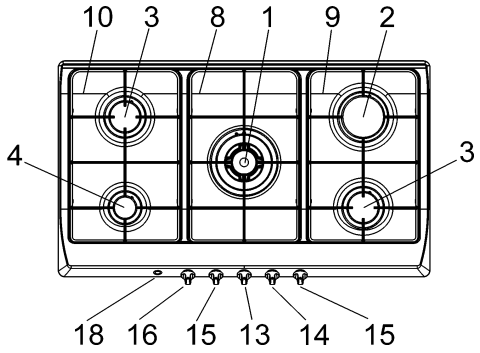
EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI AL TR

ES

COD. 04032EPTK (04032ETK) - 10.04.2006

DESCRIPCIÓN PLACA DE COCCIÓN

TIPOS: EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI AL TR



1	Quemador triple corona	de 3100 W
2	Quemador rápido	de 2800 W
3	Quemador semirrápido	de 1750 W
4	Quemador auxiliar	de 1000 W
8	Parrilla central de hierro fundido	
9	Parrilla de hierro fundido 2 fuegos derecho	
10	Parrilla de hierro fundido 2 fuegos izquierdo	
13	Mando del quemador n° 1	
14	Mando del quemador n° 2	
15	Mando del quemador n° 3	
16	Mando del quemador n° 4	
18	Pulsador de encendido eléctrico	

Atención: este aparato ha sido proyectado para uso doméstico y sólo tiene que ser utilizado por particulares.soggetti privati.

USO

1) QUEMADORES

Sobre el panel frontal, en la parte superior de cada mando, está serigrafiado un esquema que indica el quemador correspondiente. Una vez abierto el grifo de la red del gas o de la bombona de gas, encender los quemadores siguiendo las siguientes indicaciones:

- encendido manual

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar y soltar el pulsador de encendido "E".

- Encendido eléctrico automático

Presionar y girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) y, luego, presionar el mando hasta el final.

- Encendido de los quemadores provistos de termopar de seguridad

Con los quemadores provistos de termopar de seguridad, se debe girar hacia la izquierda el mando correspondiente al quemador que se desea usar, colocarlo en la posición de máximo (llama grande fig. 1) hasta percibir un pequeño tope y seguidamente presionar el mando y repetir la operación indicada anteriormente.

Una vez encendido, mantenga presionada el mando al menos 10 segundos.

CÓMO USAR LOS QUEMADORES

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, recuerde las siguientes indicaciones:

- utilizar para cada quemador ollas adecuadas (ver tabla siguiente y la fig. 2).
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Usar siempre ollas con tapa.
- Usar siempre ollas com fondo plano.

Quemador	*Potencia W*	*Ø Olla cm*
Triple corona	3100	24 ÷ 26
Rápido	2800	20 ÷ 22
Semirrápido	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

ADVERTENCIAS:

- el encendido de los quemadores dotados de termopar de seguridad puede ser efectuado sólo cuando el mando está en posición de máximo (llama grande fig. 1).

- Si faltara la energía eléctrica, el quemador puede ser encendido con fósforos.

- Durante el uso del equipo no dejar sin vigilancia el aparato y prestar atención a que los niños no se encuentren en los alrededores. En particular, asegurarse de que las asas de las ollas estén en posición correcta y controlar cuidadosamente la cocción de alimentos con aceites o grasas ya que éstos son fácilmente inflamables.

- No utilizar spray cerca del equipo cuando está funcionando.

- Si la placa de cocción está provista de una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de alimentos de su superficie. Si el aparato está provisto de una tapa de vidrio, ésta puede explotar si se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrarla.

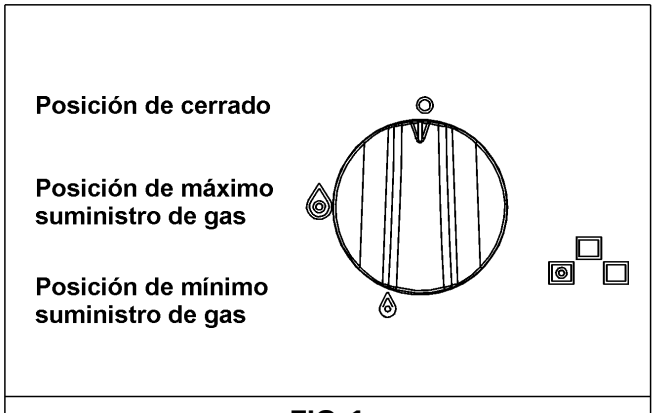


FIG. 1

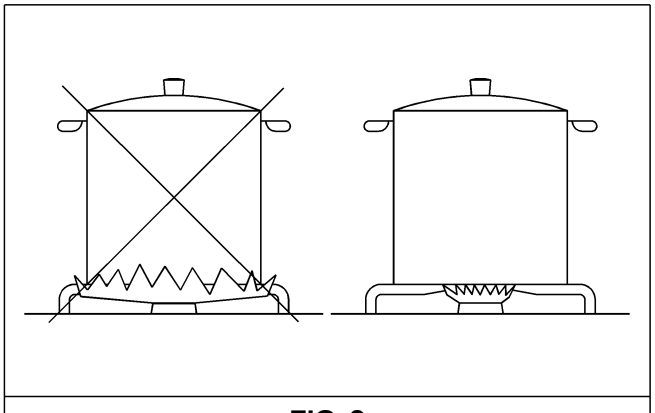


FIG. 2

USO

NOTAS:

el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Es necesario, por lo tanto, asegurar una buena aireación del local manteniendo libre la abertura de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

Un uso intenso y prolongado del aparato puede necesitar de una aireación suplementaria, por ejemplo, la abertura de una ventana o el aumento de la potencia del mecanismo de ventilación, si está disponible.

(*) ENTRADA DE AIRE: VER EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN (APARTADOS 5 Y 6)

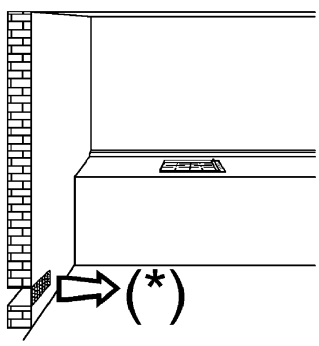


FIG. 3

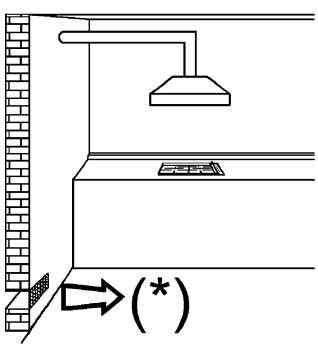


FIG. 4

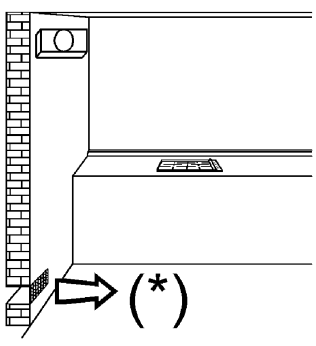


FIG. 5

LIMPIEZA

ATENCIÓN:
antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar el aparato de la red de alimentación a gas y eléctrica.

2) ENCIMERA

Si se desea mantener brillante la superficie de la encimera, es muy importante lavarla después de ser utilizada, con agua tibia y jabón, enjuagarla y secarla. Las parrillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "C" y las cabezas de los quemadores "T" (ver fig. 6) tienen que lavarse de la misma manera.
La limpieza deber ser efectuada cuando la placa y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, abrasivos en polvo o spray corrosivos.
No permitir que vinagre, café, leche, agua salada y jugo de limón o de tomate queden por mucho tiempo en contacto con la superficie.

ADVERTENCIAS:
en el momento de montar nuevamente los componente, se aconseja atenerse a las siguiente recomendaciones:

- ***verificar que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 6) no estén obstruidas por cuerpos extraños.***
- ***Asegurarse de que la tapa esmaltada "C" (fig. 6) esté colocada correctamente sobre la cabeza del quemador. Esta operación se considerará completada cuando la tapa colocada sobre la cabeza del quemador resulte perfectamente estable.***
- ***La posición exacta de la parrilla está determinada por los ángulos redondeados que tienen que colocarse hacia el borde lateral del plano.***
- ***Si, al abrir o cerrar cualquier grifo, encuentra dificultad, no forzarlo, pida con urgencia asistencia técnica.***
- ***No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.***

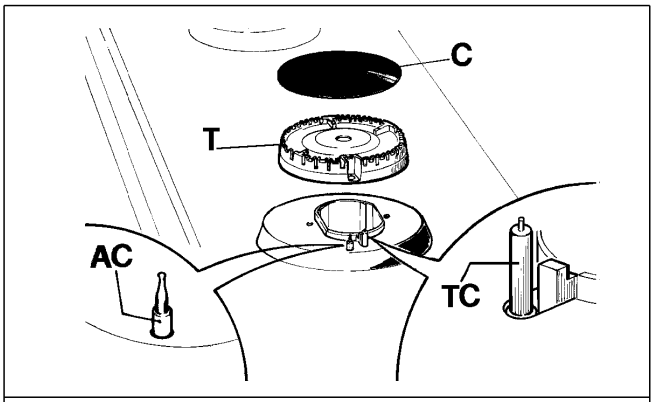


FIG. 6

INSTALACIÓN

DATOS TÉCNICOS PARA LOS INSTALADORES

La instalación, las regulaciones, las transformaciones y el mantenimiento aquí descritos deben ser efectuados exclusivamente por personal cualificado.
Una instalación incorrecta puede provocar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
Los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos durante la vida útil del equipo pueden ser modificados solamente por el fabricante o por el proveedor autorizado.

3) INSERCIÓN DE LA PLACA

Tras quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los diferentes componentes móviles, asegurarse de que estén íntegros. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar al personal cualificado.
Los elementos del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno, clavos...) no deben ser dejados al alcance de niños, debido a que constituyen fuentes de peligro.
En la superficie del mueble modular se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 7, prestando atención en respetar estrictamente las distancias críticas entre la superficie, las paredes laterales, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 - 8).
El equipo está clasificado en clase 3, por lo tanto está sujeto a todas las normativas previstas para dichos equipos.

4) FIJACIÓN DE LA PLACA

La placa está equipada con una guarnición especial para evitar cualquier infiltración de líquido en el mueble. Para instalar correctamente esta guarnición, se aconseja atenerse escrupulosamente a las indicaciones especificadas a continuación:
- separar las tiras de guarnición de su soporte, cuidando que la protección transparente quede pegada a la guarnición.
- Dar la vuelta a la placa y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) debajo del borde de la placa de manera que el lado externo de la guarnición coincida perfectamente con el borde perimétrico externo de la placa. Los extremos de las tiras deben coincidir sin sobreponerse.
- Adherir la guarnición a la placa de manera uniforme y segura, oprimiéndola con los dedos; luego, quitar la tira de papel protector de la guarnición y colocar la placa en la abertura efectuada en el mueble.
- Aplicar los ganchos de fijación en el adecuados alojamientos de la carcasa con los tornillos "G" (fig.10).
- Si el lateral (izquierdo o derecho) es más alto que la encimera debe instalarse a la distancia mínima del fondo que se indica en la columna y la tabla.
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 60 mm del borde (fig. 7).

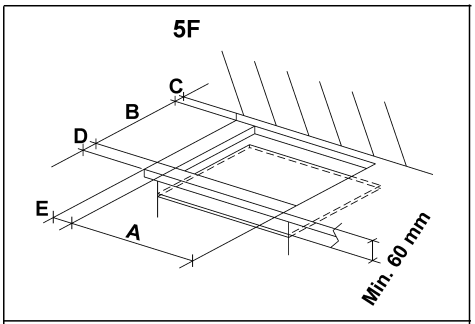


FIG. 7

MEDIDAS A RESPETAR (in mm)

	A	B	C	D	E
5F	833	475	62.5	62.5	73.5 min.

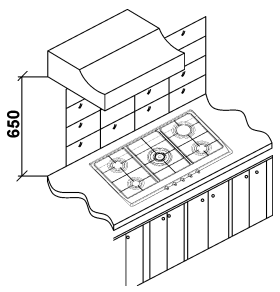


FIG. 8

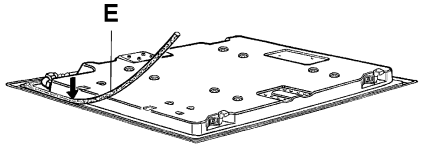


FIG. 9

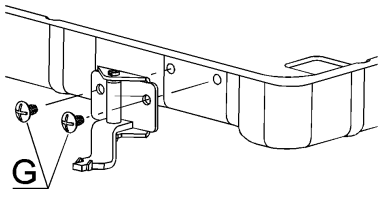


FIG. 10

INSTALACIÓN

INDICACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador: las paredes laterales no deben sobrepasar la altura de la placa de cocción. La pared posterior y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K.
La cola que une la lámina de plástico al mueble ha de poder resistir una temperatura superiores a 150°C para evitar que el revestimiento se despegue.
El equipo tiene que instalarse en conformidad con lo prescrito por las normas.
Este equipo no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión; por lo tanto, debe instalarse en conformidad con las normas mencionadas anteriormente. Se deben observar atentamente las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación descritas a continuación.

5) VENTILACIÓN DE LOCALES

Es indispensable que el local donde esté instalado el equipo esté permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento del mismo. La cantidad de aire necesaria es la utilizada para la combustión del gas y la ventilación de local. Su volumen no puede ser inferior a 20 m^3. El aire tiene que entrar, de forma natural, directamente a través de una abertura fija realizada en las paredes del local a ventilar que dan hacia el externo con una sección mínima de 100 cm^2 (ver fig. 3).
Las aberturas deben ser realizadas de manera que no puedan obstruirse.
Una ventilación indirecta es posible mediante la extracción del aire de locales contiguos a aquél a ventilar, respetando taxativamente la norma.

ATENCIÓN: Si los quemadores de la encimera no están provistos de termopar de seguridad, la abertura de la ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción de gas deben descargar siempre los productos de combustión mediante campanas de extracción conectadas a chimeneas, conductos para humo o directamente hacia el externo (ver fig. 4).
En caso de que no exista la posibilidad de instalar una campana de extracción, es posible utilizar un ventilador aplicándolo a una ventana o a una pared con salida al externo; el ventilador deberá funcionar simultáneamente con el equipo (ver fig. 5), a condición de que se respeten taxativamente las disposiciones sobre ventilación indicadas en las normas.

INSTALACIÓN

7) CONEXIÓN DEL GAS

Antes de conectar el equipo, asegurarse de que los datos de la etiqueta colocada en la parte inferior de la encimera sean compatibles con los de la red de distribución de gas.

Una etiqueta impresa de este manual y una colocada en la parte inferior de la encimera indican las condiciones para la regulación del aparato: tipo de gas y presión de ejercicio.

Cuando el gas es distribuido mediante conductos, el aparato debe ser conectado al sistema de suministro de gas:

- o con un tubo metálico rígido de acero, conforme a la norma em vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores roscados conformes a la norma UNI-ISO 7/1.
- o Con un tubo de cobre, conforme a la norma hacer respetar, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes a la norma em vigor.
- o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma em vigor. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del modulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse.

Cuando el gas es suministrado directamente desde una bombona, el equipo, alimentado con un regulador de presión conforme con la norma em vigor, debe ser conectado:

- o con un tubo de cobre, conforme a la norma em vigor, cuyas conexiones deben efectuarse con racores de estanqueidad mecánica, conformes con la norma.
- o Con un tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según la norma, con extensión máxima de 2 metros y guarnición de estanqueidad conforme con la norma. Este tubo tiene que instalarse de manera que no esté en contacto con partes móviles del modulo empotrado (por ejemplo, cajones) y no debe atravesar espacios que pueden llenarse. Se aconseja aplicar, en el tubo flexible, el adaptador especial, fácil de encontrar en cualquier tienda especializada, para facilitar la conexión con el empalme del regulador de presión montado en la bombona.

Después de realizar la conexión hay que inspeccionar la estanqueidad aplicando una solución jabonosa. No utilizar llamas.

ADVERTENCIA:
se recuerda que el racor de entrada de gas del aparato posee una rosca de 1/2" gas cilíndrica macho conforme a la normativa UNI-ISO 228-1.

- ***El aparato es conforme a las prescripciones de la Directivas Europeas:***
  CEE 90/396 + 93/68 relativas a la seguridad del gas.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normativas y disposiciones legales en vigor.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:

- la tensión eléctrica del aparato y de las tomas de corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (ver etiqueta colocada en la parte inferior del calientaplatos).
- La toma de corriente o el equipo tengan una buena conexión a tierra según las normativas y disposiciones legales actualmente en vigor. Se declina cualquier responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa por medio de la toma de corriente:

- poner un enchufe, adecuado a la carga indicada en la etiqueta, al cable de alimentación “C”, en caso de que éste no lo posea (ver fig. 11). Conectar los cables según el esquema de la fig. 11, asegurándose que correspondan a las siguientes indicaciones:

letra L (fase) = cable color marrón;

letra N (neutro) = cable color azul;

símbolo tierra ⏚ = cable color verde -amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no pueda alcanzar nunca, en ningún punto, una temperatura superior a 65 K.
- No utilizar reducciones, adaptadores o desviaciones para la conexión porque pueden provocar falsos contactos que, a su vez, pueden ocasionar peligrosos recalentamientos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- interponer, entre el aparato y la red, un interruptor unipolar, con abertura mínima entre sus contactos de 3 mm, debidamente dimensionado para la carga del aparato.
- Recordarse que el cable de tierra no tiene que ser interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede ser protegida con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda encarecidamente de fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a un sistema de tierra eficiente.

ADVERTENCIAS:

indicaciones para el instalador: el aparato mixto es de tipo Y. La pared y las superficie adyacentes y alrededor de la placa han de poder resistir una temperatura superior a 65 K.

Todos nuestros equipos son proyectados y construidos según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y sus correspondientes modificaciones.

El equipo está conforme a las prescripciones de las Directivas Europeas:

- ***CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 relativas a la compatibilidad electromagnética.***
- ***CEE 73/23 + 93/68 relativas a la seguridad eléctrica.***

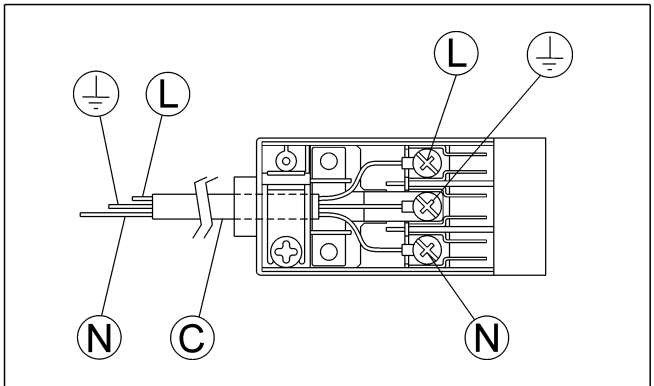


FIG. 11

REGULACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, hay que desconectar el equipo.
Una vez terminadas las regulaciones o prerregulaciones, los sellados deben ser restaurados por un técnico.
La regulación del aire primario en nuestros quemadores no es necesaria.

9) GRIFOS

Regulación del "Mínimo"

- Encender el quemador y poner el mando en posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 1).
- Quitar el mando "M" (fig. 12) del grifo que está fijado a presión en la varilla del mismo.
- Introducir un destornillador pequeño "D" en el agujero "C" (fig. 12) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador quede regulada convenientemente al "Mínimo".

Asegurarse que, pasando velozmente de la posición "Máximo" a la posición de "Mínimo" la llama no se apague.

Estas instrucciones de regulación son válidas sólo para los quemadores que funcionan a G20, mientras que, para los quemadores que funcionan a G30 o G31, hay que enroscar completamente el tornillo (en sentido horario).

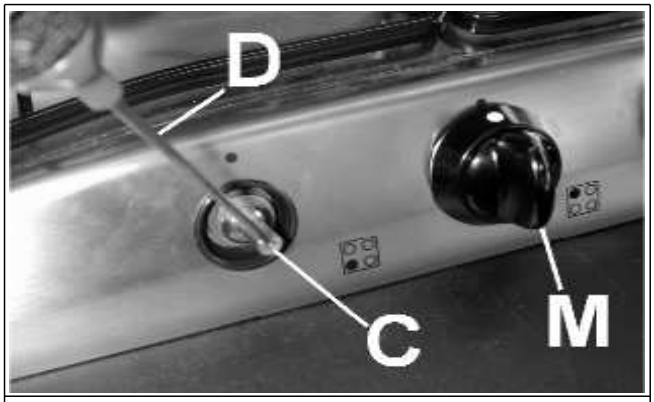


FIG. 12

TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas montando los inyectores correspondientes al gas a disposición. Para realizarlo es necesario quitar las cabezas de los quemadores y con una llave recta “B”, destornillar lo inyectore “A” (ver fig. 13) y sustituirla con un inyectore compatible con el gas a disposición.

Se aconseja bloquear enérgicamente el inyectore.

Después de haber efectuado las sustituciones, el técnico deberá proceder a la regulación de los quemadores, tal como descrito en el párrafo 9, sellar los eventuales órganos de regulación o preregulación y aplicar en el aparato, sustituyendo la anterior, la etiqueta correspondiente a la nueva regulación de gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa de los inyectores de repuesto.

La bolsa que contiene los inyectores y las etiquetas se suministra con el aparato. También puede solicitarse a un centro de asistencia autorizado.

Para mayor comodidad del instalador, a continuación se suministra una tabla con las capacidades, las capacidades térmicas de los quemadores, el diámetro de los inyectores y la presión que ejercen algunos gases.

DISPOSICIÓN DE LAS BOQUILLAS

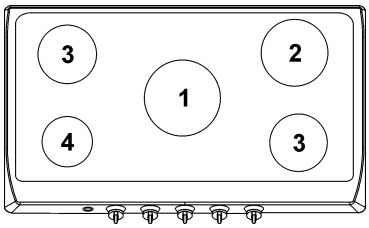


TABLA ESPAÑA / PORTUGAL

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	CAPACIDAD TÉRMICA (W)		BY PASS
Nº	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	MÍN.	MÁX.	1/100 mm
1	TRIPLE CORONA	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	225 222	 295	90 90 121 Y	1400 1400 1400	3100 3100 3100	62 62 reg.
2	RÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	 267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	45 45 reg.
3	SEMIRRÁPIDO	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	 167	65 65 97 Z	500 500 500	1750 1750 1750	35 35 reg.
4	AUXILIAR	G 30 - BUTANO G 31 - PROPANO G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	 95	50 50 72 X	400 400 400	1000 1000 1000	30 30 reg.

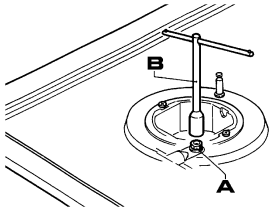


FIG. 13

MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación de gas y eléctrica.

11) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que están en el interior del aparato, es necesario quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores por la parte superior de la encimera. Seguidamente, quitar los tornillos “V” de fijación de los quemadores (fig. 14) y los mandos fijados a presión, para poder sacar la encimera.

Tras efectuar las operaciones anteriores, es posible sustituir los quemadores (fig. 15), los grifos (fig. 16) y los componentes eléctricos (fig. 17).

Se aconseja cambiar la guarnición “D” cada vez que se sustituye un grifo, para asegurar que quede perfectamente hermético entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (ver fig. 18 - 19)

Si, maniobrando un grifo, se siente duro, se debe engrasar de inmediato siguiendo las instrucciones descritas a continuación:

- desmontar el cuerpo del grifo.
- Limpiar el cono y su sede con un trapo con solvente.
- Engrasar el cono.
- Introducir el cono, maniobrarlo varias veces, extraerlo nuevamente, quitar la grasa superflua y asegurarse que el paso del gas no esté obstruido.
- Reinstalar todas las piezas efectuando en orden inverso las operaciones de desmontaje.
- El control de estanqueidad debe realizarse aplicando agua jabonosa. ***Se prohibe el uso de llamas.***

Para facilitar el trabajo de mantenimiento, en la página sucesiva hay una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

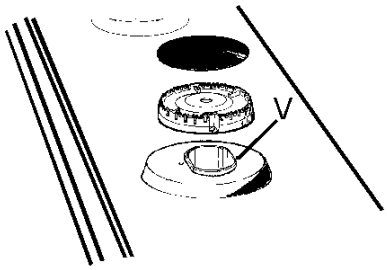


FIG. 14

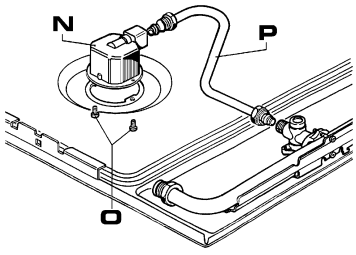


FIG. 15

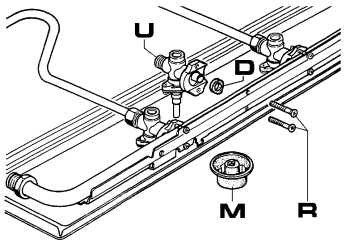


FIG. 16

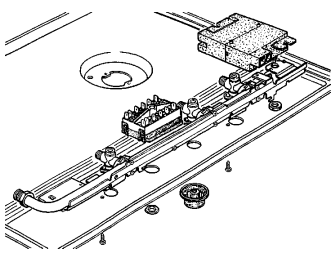


FIG. 17

FIG. 18

FIG. 19

MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Placa a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm^2

ATENCIÓN!!!
En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador deberá tener el conductor de tierra más largo respecto a los conductores de fase (ver fig. 20) y, además, deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

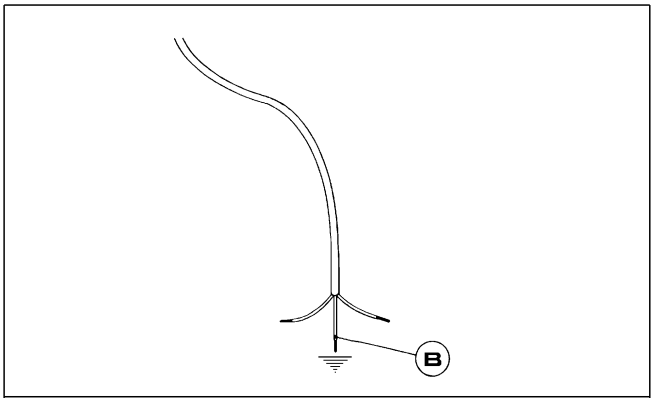


FIG. 20

DATOS TÉCNICOS REPORTADOS EN LA ETIQUETA

ESPAÑA / PORTUGAL

5 FUEGOS

CATEGORÍA = II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.40 kW
Σ Qn GPL = 756 g/h

TENSIÓN = 230 - 240 V~
FRECUENCIA = 50/60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.
Antes de installar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.
Este aparato está regulado para funcionar a

G 30 – "p" 28-30 mbar
G 31 – "p" 37 mbar

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de seguranca em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilacao.
Antes de proceder a instalacao e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instrucoes. Este aparelho esta regulado para funcionar con

G 30 – "p" 28-30 mbar
G 31 – "p" 37 mbar

Para outro tipo de gas proceder como indicado nas indicacoes para instalacao e uso.

COD. 0030215 - 04/01

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.
Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: .....

MODELO: .....

SERIE: .....

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	PHONE	FAX
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.	43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.	56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.	42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
France	Paris	TEKA FRANCE SARL	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.	30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED	852	2865 - 7336	2861 - 2507
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.	36	1 – 311.58.03	1 – 311.58.05
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA	62	21 – 39052 -74	21-39052 -79
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)	60	3 – 762.01.600	3 – 762.01.626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	52	5 - 762.04.90	5 – 762.05.17
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.	48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.	351	234.32.95.00	234.32.54.57
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.	65	734.24.15	734.68.81
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2-291 28 21	2-291 28 25

KÜCHENTECHNIK

Teka Industrial S.A.

Cajo. 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 35 50 50
Fax: 34 - 942 34 76 94
http://www.teka.net

Teka küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 – 2771 814110
Fax: 49 – 2771 814110
http://www.teka.net